

100 % AUS  
DER REGION

# EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

## Gebratener Hirschrücken

### Zutaten (für 6 Personen):

10 schwarze Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
1 EL gehackte Rosmarinblätter  
1 EL gehackte Thymianblätter  
2 Knoblauchzehen  
1,8-kg küchenfertig Hirschrücken  
2 große Zwiebeln  
2 Möhren  
1 Sellerieknolle  
1 Petersilienwurzel  
2 EL gehackte Petersilie  
½ Zitrone  
150g magerer Räucherspeck  
2 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
10 dünne Scheiben fetter Speck  
500ml trockener Rotwein  
200g Sahne  
Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
etwas Mehl

**1** Die Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerkleinern. Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen. Den Knoblauch pressen. Alles zu einer Gewürzpaste vermischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit den Gewürzen einreiben. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und grob zerteilen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die halbe Zitrone auspressen. Den Räucherspeck fein würfeln

**2** Den Backofen auf 240°C vorheizen. In einem großen Bräter die Butter und das Olivenöl erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel dazugeben und anrösten. Den Hirschrücken in den Bräter legen, mit den Speckscheiben belegen und in den Backofen geben. 15 Minuten garen, dann den Rotwein angießen. Nach weiteren 5 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren und weitere 35 Minuten garen. Den Hirschrücken von den Speckscheiben befreien und noch einmal 25 Minuten garen. Dabei das Fleisch immer wieder mit dem Fond begießen.

**3** Den Bräter auf dem Ofen nehmen. Den Hirschrücken ca. 15 Minuten warm beiseitestellen. Das Gemüse aus dem Fond nehmen und beiseitestellen. Den Fond in einen Topf geben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren eindicken. Mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eine Mehlschwitze anrühren, unter die Sauce mischen und noch 1-2 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren.

**4** Den Hirschrücken in Scheiben schneiden. Mit etwas Sauce überziehen und die restliche Sauce separat dazu reichen. Das Gemüse in einer kleinen Schlüssel servieren.